

管理体系审核报告

(F 第 二 阶 段+H 监督审核)



组织名称：广州市同味源餐饮有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 吴灿华

报告日期： 2024 年 11 月 23 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■管理体系审核计划（通知）书 ■首末次会议签到表
■不符合项报告 □ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：邝柏臣

组员：吴灿华



受审核方名称：广州市同味源餐饮有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-2222839 2023-N1FSMS-2222839	H:E F:E
B	吴灿华	组员	H:实习审核员 F:审核员	培训证书 2024-N1FSMS-2274308	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	龚小花（总经理）、邹殿章（食品安全小组组长）	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

1.2.1 本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.2.2 本次审核目的是组织获得（**危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核 ☐ 证书暂停后恢复 ☐ 其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 ☐ 暂停原因已消除，恢复认证注册， ☒ 保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件



a) 管理体系标准:

H: 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0), F: ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系: 本次为 ☐ 单体系审核 ☒ 结合审核 ☐ 联合审核 ☐ 一体化审核;

c) 相关审核方案, FSMS 专项技术规范: 《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》;

d) 相关的法律法规: 《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》等;

e) 适用的 ☒ 产品(服务)质量、☐ 环境、☐ 安全及所适用的 ☒ 食品安全及卫生标准: GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《DBS 44/006-2016 非预包装即食食品微生物限量》;

f) 其他有关要求(顾客、相关方要求)。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间: 2024年11月22日 上午至2024年11月23日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年11月29日至本次审核结束日。

审核方式: ☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☒ 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围(如与审核计划不一致时, 请说明原因):

H: 位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号(2#厂房)E 单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)

F: 位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号(2#厂房)E 单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程(固定及临时多场所请分别注明各自活动过程)

注册地址: 广州市增城区永宁街新和北路 36 号(2#厂房)E 单元一楼、二楼部分;

办公地址: 广州市增城区永宁街新和北路 36 号(2#厂房)E 单元一楼、二楼部分;

经营地址: 广州市增城区永宁街新和北路 36 号(2#厂房)E 单元一楼、二楼部分;

临时场所(需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间): ——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息(暂停恢复审核时适用)(不适用)

暂停原因:

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况:

经现场审核, 暂停证书的原因是否消除:

1.5.5 本次审核计划完成情况:



1) 审核计划的调整: ☒未调整; ☐有调整, 调整情况:

2) 审核活动完成情况: ☒完成了全部审核计划内容, 未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容, 原因是 (请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况, 或者断电、火灾、洪灾等不利环境):

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项 (0) 项, 轻微不符合项 (6) 项, 涉及部门/条款: 01) 人事部 F7.2/H3.2; 02) 餐饮部 F8.7/H3.6; 03) 餐饮部 F8.8.1/H4.5/H3.8; 04) F8.3/H3.7; 05) 餐饮部 F8.5.4.5/H4.3.4.3; 06) F7.1.3/H3.3;

采用的跟踪方式是: ☐现场跟踪 ☒书面跟踪;

双方商定的不符合项整改时限: 2024 年 12 月 23 日提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 09 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施;

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 ISO22000:2018 食品安全管理体系标准及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0 标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

4) 体系建立以来没有发生食品安全事故、也未发生重大顾客投诉情况。

2024 年 09 月 13 日因行政处罚情况: 行政处罚决定书文号: 穗埔市监处罚 (2024) 273 号, 因明知从事前款规定的违法行为, 仍为其提供生产经营场所或者其他条件受到经营处罚, 罚款已经缴纳, 缴款通知书号码: 44011224000001744127 (该处罚不涉及集体用餐配送 (热食类食品制售) 业务);

广州市增城区市场监督管理局于 2024 年 06 月 12 日到公司日常食品安全监督检查, 重点整改项 2 项及一般项 2 项, 已按要求整改完毕, 于 2024 年 11 月 13 日到公司日常食品安全监督检查, 到公司日常食品安全监督检查, 重点整改项 2 项, 一般项 3 项, 已整改完毕;

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在集体用餐配送 (热食类食品制售) 资源方面配置基本充分合理, 如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等;

6) 公司产品的食品安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定, 基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO 22000:2018 食品安全管理体系和 HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合集体用餐配送 (热食类食品制售) 加工过程, 包括《食品安全管理和 HACCP 手册》、《程序文件》、《危



害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO 22000:2018 食品安全管理体系、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：—餐饮制售分餐售卖环节风险较高，建议持续关注

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2011 年 10 月 27 日 体系实施时间：2023 年 03 月 05 日（于 2024 年 11 月 12 日文审修订）

2) 法律地位证明文件有：

现场检查《营业执照》原件，编号：9144011658339504XM 有效期：2011 年 10 月 27 日至-；经营范围的相关描述：餐饮配送服务；果品、蔬菜批发；汽车租赁；

现场检查：查《食品经营许可证》正本原件，编号：JY24401180110224；有效期：2021 年 09 月 09 日至 2026 年 09 月 08 日，经营范围的相关描述：主体业态：集体用餐配送单位；经营项目：热食类食品制售，地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分。

经确认均在有效期内，合法有效，提供复印件与原件一致。

现场审核地址与 SC 证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：18 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

生产/服务流程简图：

红案：

原料验收——（冷藏、入库）——粗加工（择挑选清洗、肉类解冻等）——切配——烹饪（熟制（炒、烧、炖、蒸、煮◆））——装盘、装盒——装保温箱——配送

白案：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——装盘/装盒——装保温箱——配送

餐具清洗消毒：



餐具——回收——清洗——消毒——存放

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 目标的实现情况☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

受审方在《食品安全和 HACCP 管理手册》4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）。

1) 基本信息：广州市同味源餐饮有限公司，成立于 2011 年 10 月 27 日，注册地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分，经营地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分。企业注册资本 500 万元人民币；经营范围：集体用餐配送（热食类食品制售）。查看认证范围在食品经营许可证的经营范围内；

2) 企业于 2023 年 03 月 05 日（2024 年 11 月 12 日文审修订）依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准建立了《食品安全和 HACCP 管理手册》，从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题；

该公司体系于 2023 年 03 月 05 日（于 2024 年 11 月 12 日文审修订）依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系/HACCP 体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司集体用餐配送（热食类食品制售）过程策划了食品安全管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理

受审核方对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，提供了“《内外部环境因素分析表》”、“内外部环境因素分析表”、“外来文件-法律法规清单”、“相关方期望或要求识别表”，“《内外部环境因素分析表》”等，制定了相应的控制措施并与公司相关运行过程进行整合，落实基本合理，但是深入程度需要加强。

变更的策划：审核周期内暂未发生变更。

2) 管理体系应用策划情况

受审核方按照 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了《食品安全管理和 HACCP 手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、“制度汇编”、食品防护等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的食品安全和 HACCP 体系认证的范围为：

注册地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分

经营地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分

认证范围：

H：位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送（热食类食品制售）

F：位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送（热食类食品制售）

——H 体系审核周期内未发生变更，F 体系初次导次未发生变更；

管理体系范围包含在《食品安全管理和 HACCP 手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品



类别、运行过程及场所；外包过程：虫害消杀、餐厨垃圾处理。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的加工服务提供过程，主要提供集体用餐配送（热食类食品制售）按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了原辅料采购验收、仓储、餐食加工、餐食配送、人资管理等所有的方面，基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审方于 2023 年 03 月 05 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

公司管理方针为：

执行标准，预防为主；

持续改进，食品安全。

管理方针包含在管理手册中。现场总经理对管理方针的内涵及含义有进行了基本表述；管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实，目前落实整体一般，后续会持续关注。在运行过程中，通过合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系和食品安全管理体系的承诺。

管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为 HACCP 体系和食品安全管理体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际生产过程的管理情况，设置了领导层、食品安全小组、人事部、餐饮部、采购部。总经理任命了食品安全小组组长邹殿章先生，明确了食品安全小组组长职责；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审方在《管理手册》中规定了公司管理目标，查核建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标基本具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标完成情况统计表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2023 年第四季度到 2024 年第三季度）
CCP 受控率 100%	未明确	季度	100%
食品安全事故为 0	统计发生次数	季度	0

抽查审核周期内管理目标已实现，2024 年第四季度管理目标在实施中。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

受审方提供了《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖集体用餐配送（热食类食品制售）生产过程所涉及的法律法规及相关标准要求，具体见综合部审核记录。在内审时对合规进行了评价。受审核方已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

提供《2024 年度合规性评价报告》，合规性评价于 2024 年 8 月 15 日开展，评价结论：我公司没有违反国家法律、法规及相关标准，严格遵守国家有关食品安全方面的规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。公司和车间都能够有效遵循法律法规进行营运，未发生重大食品安全事故，无个人或单位投诉，无食品安全问题发生。各部门的食品安全行为符合法律法规和食品安全要求，对于合规性评价分析所确定的薄弱环节，分公司将制定改进措施，以持续改进分公司的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的不符合，各部门均能够及时组织原因分析，立即制定措施和组织实施纠正，通过对纠正结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全意识和食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况



受审核方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件、食品防护计划等，确保产品实现。
集体用餐配送（热食类食品制售）加工过程流程：

红案：

原料验收 ORRP——（冷藏、入库）——粗加工（择挑选清洗、肉类解冻等）——切配——烹饪 CCP（熟制（炒、烧、炖、蒸、煮◆））——装盘、装盒——装保温箱——配送

白案：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮 CCP——装盘/装盒——装盘、装盒——装保温箱——配送

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒 CCP——存放

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保集体用餐配送（热食类食品制售）加工过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案/良好卫生规范》、《人力资源控制程序》、《生产设备管理控制程序》、《过敏原控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。抽《产品召回和撤回控制程序》、《监视和测量设备控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的集体用餐配送（热食类食品制售）加工过程运行控制记录。

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》编制依据：

生产（卫生）规范 1：《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

——食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等，基本合理。

产品的预期用途，企业员工以及学校学生、教职工直接食用；

产品的储藏条件，为制熟后即刻食用，常温存放不能超过 2 小时，高温存放条件：60℃ 以上；

产品的保质期，为常温条件不超过 2 小时；

餐时温度低于 10℃ 或餐食温度在 10-60℃ 存放时间超过 2h 不可食用

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查原料验收（蔬菜类验收）采购验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（无——非显著）、物理危害（带入泥土、杂草、塑料片、毛发等异物——非显著危害），化学危害（农药残留——显著危害），确定的控制措施为农药残留检测合格，农药残留超标拒收，通过 ORRP 方式控制，基本合理。

抽查熟制加工过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物残留——显著）、物理危害（无——非显著危害），化学危害（重金属——非显著危害），确定的控制措施为加热原料，使产品中心温度大于 70℃，消



灭菜品种的有害微生物，通过 CCP1 方式控制，基本合理。

另抽装餐、餐具消毒、检验、配送的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP 计划确认记录表》，2024.05.14，确认人：王闯、龚慎增、王细妹、邹殿章，结论为：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，采购部统一管理，具体见采购部审核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见餐饮部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对集体用餐配送（热食类食品制售）加工过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

HACCP 小组应为每个 CCP 建立关键限值。一个 CCP 可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。

CCP1：烹饪关键限值：中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

CCP2：餐具消毒 关键限值：消毒时间 $\geq 30\text{min}$ 消毒温度 100°C

OPRP1-2 蔬菜类验收 OPRP1(1) 行动准则：农药残留检测合格

ORPP1-2 肉类验收 OPRP1(2) 行动准则：查验动物检疫合格证明、产品第三方检测报告

应针对每个 CCP 制定并实施有效的监控措施，保证 CCP 处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。

监控方法应准确及时；

监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证 CCP 受控的需要；

监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。

见餐饮部审核记录

序号	监控措施					相关记录名称
CCP 点	监控对象	CL	监控方法	监控频率	监控人员	——
CCP1 烹饪	餐食中心温度	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	每次出锅时测量餐食中心温度	每批	操作员	《中心温度记录》
CCP2 餐具消毒	消毒温度时间	消毒时间 30min 消毒温度 100°C	每批 操作人员 监控温度时间 消毒温度时间	每批	操作员	《餐具消毒记录录》

基本满足标准要求。

3.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》的第 7.1.3 基础设施条款进行了规定，并策划了《生产设备管理控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。



组织的规模情况/资源配置情况：局基本符合要求。与平面图基本一致；

组织经营场所总面积约 1500 平方米，餐食加工间位于一层；二层主要是办公区及员工就餐区；共二层。经营地址位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分，功能间有备餐间（配备有微波隧道炉）、保温箱保洁区、厨具清洗区、保温箱清洗区；厨房功能间分为烹饪间、加工间（肉品、水产、蔬菜间）、餐具洗消间。公司有一间冷冻及冷藏仓库、常温仓库等；

受审方目前主要为广州增城区周边企业以及幼儿园提供集体用餐配送（热食类食品制售）服务，仅提供中餐和晚餐，每次配餐份数约 1100 人次就餐，餐食加工间布局基本合理。

受审方位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部，环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；空气和水的管理：餐食加工用水为城市管网用水，现场抽查水质检测报告，但报告已过期，见不符合项整改，热食类食品加工对空气无特殊要求。

餐食加工区设有更衣室设有一次和二次更衣室，配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手液及 75%酒精消毒液控制；就餐区配备有紫外线诱蝇灯，场地采用 84 消毒液消毒，较为简单，设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐，食堂内无杂物，提供有《食品及原料进货查验记录》。污水处理等由生产过程产生的废水，主要通过园区管网，园区统一进行处理，处理后排入城市排污管网；经营场所场地消杀主要内部实施，提供有《餐饮服务每日食品安全检查记录表》，检查项目有：许可及信息公示、经营场所（场所内整洁干净，定期进行清洗消毒，采取有害生物防制措施，现无苍蝇、老鼠、蟑螂或其活动痕迹）、原料贮存等项，抽查 2024.11.01\2024.11.04\2024.11.14\2024.11.20,检查结果无异常；

抽查虫鼠害防治记录：提供有害生物防制服务报告，每月消杀一次，由广州宏泰害虫防治有限公司实施，消杀位置：厨房配餐间；抽查日期：2024.11.01 记录，主要使用：粘鼠板、杀蟑诱饵、蟑螂屋，服务专员：王春生，签字人：未签字；另抽查 2024.04.01 记录，基本符合要求。另抽查：2023.11、2024.02.11、2024.03.2、2024.06.20 消杀记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查《紫外线灯使用记录》：抽查 2024 年 11 月份记录，中餐时间：11.01 开始时间 7:00 结束时间：7:30、负责人：邹 晚餐 开始时间：13:00 结束时间：13:30 负责人：邹，另抽查 2023.11.06、2024.11.18、2024.11.21 使用记录，管控方式相同，符合要求；

抽查《刀具消毒记录表》，查看 2024.11.01-11.18 刀具消毒记录，消毒方式：紫外线消毒，消毒时间：中餐 11:30-12:30 晚餐 15:30-16:00；消毒物品：刀具，数量：1 批，操作人：谢玉莲；

抽查《车辆消毒记录》，消毒方式：75%酒精消毒，消毒时间 8:00, 负责人：付思财，现场查看 2024.11.1-27 日记录，查 2024.11.01 车牌粤 A87A2W, 消毒时间:8:00, 操作人:付;另抽查 2024.07.01、2024.08.02 批次记录，管控方式相同，基本符合要求。

抽查《保温箱消毒记录表》，记录有消毒物品、清洗及卫生状况、消毒方式、消毒时间、负责人等，抽查 2024.09.01 消毒物品：保温箱、清洁良好、75%酒精消毒、消毒时间：8:00，负责人：付**，另抽查 2024.07.01、2024.10.08、2024.10.12、2024.11.20 消毒记录，管控方式相同，基本符合人要求；

抽查《餐饮具消毒记录表》，时间：2024.11.01~11.20，消毒方式：红外消毒，消毒物品：餐盘、饭碗、筷勺，消毒温度：120℃，数量 1 批，中晚 消毒时间：7:00 结束时间：8:00 晚餐 13:00 14:30 操作人：王细妹，符合要求；抽查：2024.11.08、2024.11.16、2024.11.18、2024.11.20 等批次消毒记录，管控方式基本相同；2024 年 11 月 22 日审核现场查看，餐饮消毒前先使用专业除油洗洁精对餐具进行清洗浸泡 2 小时，再进入自动洗碗机进行清洗烘干，现场查看烘干温控为设定为 150℃，温控显示为 121℃，水加热控制设定温度 85℃，进水温度 25℃，出水温度 71℃，餐具清洗烘干后进入红外线消毒柜进行消毒，询问相关负责人龚经理，洗碗机现场运行记录与设备供应维保方广州易帮客环保科技有限公司共享，实时监控运行情况，每月到场定期维保 1 次；



抽查《餐饮具消毒记录表》，时间：2024.11.01~11.20，消毒方式：红外消毒，消毒物品：餐盘、饭碗、筷勺，消毒温度：120℃，数量1批，中晚消毒时间：7:00 结束时间：8:00 晚餐 13:00 14:30；审核现场查看餐具消毒方式采用洗碗机高温清洗消毒方式，消毒记录与实际操作方式不相符；不符合 CCP2 餐具消毒 CL 值：消毒时间≥30min 消毒温度 100℃；见不符合项（5）整改项。

受审方厨余垃圾清运委托广州市宝俊清洁服务有限公司实施，抽供有：《厨余垃圾处理记录》，抽查 2024.11.01-21，查 2024.11.12 回收时间：17:00 回收数量，1 桶，确认签名：龚**；提供有：厨房 废油回收记录，2024.11.01-21 日，查 2024.11.18 17:00 回收数量：1L 厨房确认签名：龚**；时间：2024.11.21 17:10 回收数量：1L，厨房确认签名：龚**；另提供有《剩菜处理和丢弃记录》，抽查 2024 年 11 月记录，基本符合要求；

提供有《员工每日健康状况检查表》和《员工健康证》等，包括证照、健康证、晨检、员工健康状况等，抽查 2024 年 11 月 01-22 日晨检记录，点检无异常，基本符合要求；

餐食加工间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；

厨余垃圾、废弃油脂由每天清理，由外包方实施处理；

包装材料：主要为各类餐具和配餐用保温箱，保温箱采用 75%酒精消毒，提供《保温箱清洗消毒记录》，抽查 2024.11.01 清洗及卫生状况：清洁良好 75%酒精消毒 消毒时间：16:00 消毒人：朱**，基本符合；另抽查 2024.11.12、2024.11.18、2024.11.21 记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《餐饮具消毒记录表》，时间：2024.11.01~11.20，消毒方式：红外消毒，消毒物品：餐盘、饭碗、筷勺，消毒温度：120℃，数量1批，中晚消毒时间：7:00 结束时间：8:00 晚餐 13:00 14:30 操作人：王细妹，符合要求；抽查：2024.11.08、2024.11.16、2024.11.18、2024.11.20 等批次消毒记录，管控方式基本相同；

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定，外来人员所在工业园区保安室统一预约进行统一登记管理，同时进入加工厨房按照公司有关要求进行管理，健康证管理等见办公室审核记录，原辅料验收管控由采购部统一负责管理；

提供有《冰箱温度检测记录》，抽查 2024.11.01 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-18℃，下午-18℃；留样冰箱 上午 2℃ 下午 3℃ 熟食冰箱上午 2℃ 下午 2℃；2024.11.02 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-18℃，下午-18℃；留样冰箱 上午 2℃ 下午 3℃ 熟食冰箱上午 2℃ 下午 3℃；2024.11.08 冷藏库温度上午 2℃，冷冻库上午-18℃，留样冰箱 上午 2℃ 熟食冰箱上午 3℃；另抽查 2024.11.16、2024.11.18、2024.11.21 日记录，温度记录无异常，基本符合要求；

现场查看冷库无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜，留样冰箱配置自动温度监控装置，基本符合要求；

现场查看：蔬菜、肉类、水产类分区有简易隔断；餐食粗加工、切配、烹饪、备餐分区，水池也都进行了标识；刀具、砧板、毛巾都进行了分色，并有分色的说明防止混用，冰箱冷库也贴了标识防止交叉污染，基本可以满足控制交叉污染的要求；

化学品主要是 75%酒精、84 消毒液、洗手液，询问了解由采购部统一采买、统一管理、按需领用；

受审方另按广州市场监局统一要求填报的《日管控记录表》、《周排查记录表》、《月调度记录表》，抽查日管记录表：主要包括从业人员、索票索证、食品添加剂、分餐操作管理等，无异常；

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

现场查看餐食加工间管理情况，对更衣室、初加工、烹饪等过程基本规范，前提方案和良好卫生规范等执行基本符合。



——现场观察：预进间洗手池配备脚踏式洗手池及预进间，配置有洗手液，配备有 75%酒精，基本符合要求；

——现场观察：员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴、带围裙，分餐间人员戴一次性手套

抽查《每月用餐数统计核对记录表》2024 年 09 月，查 2024.09.02，餐食配送：（1）配送用餐单位：广州三宫公司，初核用名数：68 份，夜餐数：63 份，午餐签名、晚餐签名，终审签名：杨**，送分人员签名：陆**，2024.09.21，初核用名数：65 份，夜餐数：62 份，午餐签名、晚餐签名，终审签名：杨**，送分人员签名：陆**，现场查看米饭、汤类采用泡沫保温包装、餐食采用餐盘装后外用保温箱装，装车按照生熟分开的原则、无交叉现场；现场抽查未能提供 2024 年 08 年 01 日-2024 年 11 月 23 日集体用餐配送追溯性的客户配餐验收证据，见不符合项整改；

2) 设计和开发管理情况

在管理手册 7.1.5 条款食品安全管理和 HACCP 体系的外部开发因素，对设计和开发进行了说明，并编制了《产品设计和开发控制程序》。对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为大众传统菜式，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3) 采购管理情况

受审方在《管理手册》中对采购管理、食品欺诈进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》、《食品欺诈脆弱性评估控制程序》；

采购过程控制：

对合格供方的筛选及评定，各部门负责人参与评价，经总经理批准后，实施采购工作。供销部负责所有产品的采购工作，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《同味源餐饮供应商目录》，共 13 家供方：覆盖粮油、冻品、干活、家禽、蔬菜等食材类及外包方管理。

抽查

蔬菜供方：广州市增城鲜妹菜档，营业执照编号：92440101MA9XQXHY13，资质有效，蔬菜农残公司自行验收，通过试纸比色方式进行，验收情况见餐饮部 H3.8 条款审核记录。

家禽肉类供方：广州市增城回头客鸡档，营业执照编号：92440101MA59YXNY4T，资质有效；抽查肉鸡肉品品质检验合格证，编号：肉检 LD:N014632522，签发日期：2024 年 11 月 03 日，有效；抽查肉鸭的动物检疫合格证明编号：44220222103，签发日期：2024 年 3 月 6 日，有效；抽查肉鸡的动物检疫合格证明编号：44220222104，签发日期：2024-03-06，有效；

猪肉供方：广州猪宝宝食品有限公司，营业执照编号：91440118MACH6R529X，资质有效；抽查动物检疫合格证明编号：44224429590，日期：2024.10.31，广州市肉品品质检验合格证编号：粤 A 肉检 NO.9900570301，生产日期：2024.10.31；资质有效；

冻品供方：广州市增城港腾冻肉店，营业执照编号：92440101MA59H58Q43，食品经营许可证编号：JY14401830125522，资质有效；抽查产品的安全性验证报告，产品名称：黑椒丁骨，检测报告编号：CTT24070902467，报告日期：2024 年 7 月 17 日，检测单位：福建省国鼎检测技术有限公司，检测项目包括：过氧化值(以脂肪计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计)等指标，检测结果：单项检测指标结果符合，单项判定：合格，报告有效，同时抽查深海鳕鱼排（报告编号：2024S0210057）、迷你肉串（报告编



号：JX-HF-7691-005）、盐焗手撕鸡（FGZ20240519308）的安全性验证报告，报告有效。

大米供方：徐州市贾汪宏发精米厂，营业执照编号：91320305724425127F，食品生产许可证编号：SC10132030500250，资质有效；抽查籼米的安全性验证报告，报告编号：20240722-005，检测单位：江苏华麟一合生物科技有限公司，检测项目包括水分含量、加工精度、黄粒米含量、互混率、不完善粒含量、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、六六六、滴滴涕等指标，检测结论：合格，报告日期：2024-07-07，报告有效；

粮油供方：广州市鑫晖粮贸易有限公司，营业执照编号：914401830681992718，有预包装食品备案，资质有效；抽查植物油的安全性验证报告，报告编号：食检 2024-06-5611，检测单位：广州检验检测认证集团有限公司，检测项目包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷（以 As 计）、铅（Pb）等指标，检测结论：合格，报告日期：2024-07-08，报告有效；

调味品/干货/鸡蛋的供方：广州海睿食品有限公司，营业执照编号：91440101MA5CLQL22M，食品经营许可证编号：JY14401830275543，资质有效；抽查鸡蛋的安全性验证报告，报告编号：212403291，检测单位：武汉海关技术中心，检测项目包括恩诺沙星、环丙沙星、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氟甲砜霉素氟苯尼考等指标，检测结论：合格，报告日期：2024-09-19，报告有效；同时抽查调味品白醋（报告编号：S23021183）、腐竹（报告编号：YP24012534），报告有效；

同时抽查一次性餐具的供方惠州市冠展实业有限公司、洗碗液的供方广州易帮客环保科技有限公司上述供方控制基本相同。

厨余垃圾处理外包方：广州市宝俊清洁服务有限公司（当地政府指定单位），签订有服务协议：2024 年 07 月 31 日至 2025 年 07 月 31 日），实施情况见餐饮部审核记录；

虫鼠害防治的外包方：广州宏泰害虫防治有限公司，营业执照编号：91440101076504598E，有害生物防治服务资质证（副本）穗有害生物防协证字第 44010133685 号，有效期至 2027 年 3 月 31 日；有使用药物的农药登记证，资质有效，提供有《有害生物防治承包合同书》，合同已过有效期，正在续签中，下次审核关注。

组织每年进行 1 次供方评价，评价内容：供方产品质量/食品安全状况、供方提供符合要求产品的持续保持能力、供方产品的获证和经营资质情况、供方的履约状况、供方的信誉度等 7 项，评价结果分为：好、一般、差三个等级；公司餐饮部、人事部、采购部参与评价，总经理批准后列入合格供方名单，进行管理。抽查一次性餐具的供方惠州市冠展实业有限公司、洗碗液的供方广州易帮客环保科技有限公司的供方评价情况，按照上述策划开展了供方评价，评价结论：同意纳入合格供方管理。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

公司使用的食品添加剂：无。

采购管理情况：

日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。供方送货至公司，现场抽查 2024-08-01 采购验收的凤球唛茄子、老陈醋、老干妈等送货单，有送货单位签字及相关信息。抽查 2024-04-24 采购验收的辣脆鸡排、T 骨猪扒等产品，用供方及签字等信息，控制基本合理。该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。主要计量器具分别有：电子台秤、温度计、可燃气体报警器、农残快检仪共 5 件。

公司于 2024 年 11 月 21 日已将电子台秤和温度计委托第三方进行校准，

电子台秤（型号规格：TCS-300）校准证书编号：ZD202411210355，校准时间：2024 年 11 月 21 日；

温度计（型号规格 TA218B）校准证书号：ZD202411210357，校准时间：2024 年 11 月 21 日；

可燃气体报警器（CHY-200T）校准证书编号：ZD202411210358，校准时间：2024 年 11 月 21 日；

农药残留速测仪（DG-12NC）校准证书编号：ZD202411210359 校准时间：2024 年 11 月 21 日；



现场对冷藏冷冻柜温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，未能提供冷藏冷冻库温度显示装置内部校验证据，已开不符合项整改；

提供有《冰箱温度检测记录》，抽查 2024. 11. 01 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-18℃，下午-18℃；留样冰箱 上午 2℃ 下午 3℃ 熟食冰箱上午 2℃ 下午 2℃；2024. 11. 02 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-18℃，下午-18℃；留样冰箱 上午 2℃ 下午 3℃ 熟食冰箱上午 2℃ 下午 3℃；2024. 11. 08 冷藏库温度上午 2℃，冷冻库上午-18℃，留样冰箱 上午 2℃ 熟食冰箱上午 3℃；另抽查 2024. 11. 16. 、2024. 11. 18.、2024. 11. 21 日记录，温度记录无异常，基本符合要求；

现场查看：冷藏库温度显示：8℃、冷冻库温度显示：-8℃（使用中），符合工艺要求，查看留样冰箱已配备自动温控显示器，温度显示：8℃，符合要求。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织配备小型检测室（未正式启用）。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审方在《食品安全管理和 HACCP 手册》中 8.3 可追溯性系统条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 撤回/召回款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回和撤回控制程序》，主要涉及内在危害控制计划制定时危害分析不全面而遗漏了显著危害，或验证时发现危害分析没有被充分的识别，导致产品出现食品安全问题（撤回）。

提供有《产品召回记录表(模拟)》，召回模拟日期:2024-05-16,召回产品名称:辣椒炒肉 生产批号 20240516,模拟问题:发生情况:假设,2024年05月16日,广州增城区柳园路84号抽纱公司厂区第四栋第二层,有顾客投诉部分辣椒炒肉不熟,发货日期20240516,数量43份;按如下要求进行召回:先下达召回通知给王闯,免费给顾客退菜或换菜并道歉,将回收的菜品和未售菜品取回;不合格主要原因:由于新厨师意识不足,部分辣椒炒肉不熟。分析人:王闯,日期:20240516 处置方法、结果:对顾客进行当面致歉,免费为顾客更换合格菜品,以获得了顾客的理解和原谅;对不合格产品报废处理。处理人:邹殿章 日期:20240516;不合格主要原因:由于新厨师意识不足,部分辣椒炒肉不熟。分析人:邹殿章,日期:20240516;召回模拟演练总结:经过本次召回模拟演练后,相关小组及责任人能够进一步了解菜品知识,加强工作责任心,为顾客提供健康、安全、美味的食品。评价人:邹殿章,日期:20240516。

现场查见:

——餐食加工区各区域有简单标识:初加工区有蔬菜、水产、肉品清洗池;餐具清洗消毒区域有一冲,二洗,三消毒,四保洁等标识、区域划分基本合理;

——菜品等较为简单,无直接标识,分餐区域有基本分隔;

——原料库主要是大米、食用油例如中粮品牌福之泉食用植物调和油、海天酱油及预包装产品,有标签标识,有基本离地离墙;

——现场有留样产品:提供《食品留样登记表》2024-11-01,食品留样:凉瓜煎蛋、酸辣木耳、香辣鸡翅根、小白菜 餐次:中餐,留样人:邹殿章;2024.11.04,食品留样:蒜香骨、大碗花菜、红烧肉;餐闪:中餐;2024.11.08 食品留样:蒜香牛腩、酸辣木耳、大白菜、豆芽、明炉烧鸭;记录人为邹**,未记录留样重量,已现场沟通整改,基本符合。

6) 产品放行管理 (含原料验收 CCP 控制情况) 情况

受审方主要提供集体用餐配送(热食类食品制售),包括各类米饭/禽畜肉、鸡蛋等主食,原材料验收包括



各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等初级农产品、预包装食品原料食材均由采购部统一采购验收管控。组织只根据每天订单计划在指定采购小程序申领采购物资，由供方统一进行配送，策划编制了《不合格品控制程序》等，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

执行标准（接收准则）：

放行类型	抽样要求	执行标准或规范文件名称	评价结论
原辅料检验	随机抽取	一般：感官检查、预包装完好、重量、索取供方资质及报告等	由采购部统一采购验收管控
餐盒验收	随机抽取	外观、标识、感官要求（形状良好，两边偏差等）、索取供方资质及报告	由采购部统一采购验收管控
半成品首检	——	——	☐ 符合 ☐ 不符合
半成品检验	随机抽取	现场主要通过感官检查为主	☒ 符合 ☐ 不符合
成品检验	随机抽取	感官、餐食中心温度、烧熟煮透等	☒ 符合 ☐ 不符合
服务放行	现场随机	按照 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》执行	☒ 符合 ☐ 不符合

原材料验收统一采购部采购验收管理，组织只根据每天订单计划在指定采购小程序申领采购物资，由供方统一进行配送，抽查主要原材料检测报告：

抽查蔬菜（供应商：广州市增城鲜妹菜档，营业执照代码：92440101MA9XQXHY13），提供有 2024 年 10 月 04 日采购验收记录，名称：白萝卜 70 斤、空心菜 100 斤、老南瓜 220 斤、青瓜 65 斤、黄豆 25 斤等；提供有《蔬菜农药残留快速检测记录》日期：2024.10.04 空心菜 检查结果：阴性 合格；2024.10.05 青瓜 检查结果：阴性 合格；2024.10.11 芥菜 检查结果：阴性 合格；2024.11.01 菜心 检查结果：阴性 合格；2024.11.02 青椒 检查结果：阴性 合格；2024.11.16 上海青 检查结果：阴性 合格；审核现场查看：2024.11.21 日上海青 检测结果：阴性，合格；11.22 大白菜 检测结果：阴性；合格；

抽查 2024 年 09 月 19 日采购验收记录，送货单 N03435876，名称：香菇 100 斤、胡萝卜 23 斤、西红柿 23 斤、鸡蛋 800 个、娃娃菜 300 斤等，收货人：李**，单据供方盖章；抽查《蔬菜农药残留快速检测记录》日期：未能提供该次的农残验收记录，不符合 OPRP1 蔬菜类验收的行动准则农药残留检测合格，见不符合项整改；

抽查水果（供应商：陈涛果蔬有限公司，营业执照代码：），提供 2024.11.20 日，脆肺 76 斤、香梨 69 斤，送货人：陈涛；

猪肉的供方：广州猪宝宝食品有限公司，营业执照编号：S2512023025523G(1-1)，资质有效；抽供进货验收记录 2024.10.09 日送货单记录单号：30112201，后肉 8 斤、排骨 4 斤、上肉 120 斤、花肉 188.4 斤、瘦肉 200 斤，金额 7289 元猪肉；提供 2024.10.09 动检证明 商品猪-胴体动物检疫合格证明 NO44224108784，检测机构：广东省广州市番禺动物卫生监督所 检验日期：2024.10.09；未能该批次的提供肉品格合格证；

抽查：2024.10.31 批次的商品猪胴体：动物检疫合格证明 NO 4422442950，检测机构：广东省广州市番禺动物卫生监督所 检验日期：2024.10.31；肉品品质合格证明 粤 A 肉检 NO.9900570301 生产单位：广州市番禺食品有限公司大石分公司；生产日期：2024-10-31 20:55:27(晚场)；

抽查 2024.11.08 日光鸭验收记录，送货单号：4432921，光鸭 210 斤，送货单位：韦东昌；提供：肉鸭的肉品品质检验合格证：肉检 LD:N014666379 生产单位：博罗县石湾镇瑞泰农贸市场有限公司 2024 年 11 月 08 日 19 时；未能提供该批次动物检验检疫证明；

抽查 2024.11.03 光鸡，送货单号：44329823，送货人：韦东昌；未能提供的动物检验检疫证明及肉品合格证明：不符合 OPRP1(2)肉类验收的行动准则查验动物检疫合格证明、产品第三方检测报告，见不符合项整改；

抽查冻肉（供应商：广州市增城港腾冻肉店，营业执照编号：92440101MA59H58Q43，食品经营许可证编号：JY14401830125522，资质有效；提供 2024 年 11 月 22 日冻品进货记录，单号：2365086，记录有：T 骨猪扒（黑椒丁骨）、咔滋脆鸡排 1 件、玉米蒸煎胶 2 包、鱼豆腐 10 斤、广式腊肠 20 斤，送货人：港腾冻品店；抽查：黑椒丁骨的批检报告，20241025，检验报告编号：2024-10-25；提供黑椒丁骨的第三方检测报告，报告编号：CTT24070902467，



报告时间：2024 年 07 月 17 日

现场抽查：迷你肉串的批检报告：2024.10.24 及第三方检测报告，报告编号：JX-HF-7591-005，报告时间：2204.06.24 日；

现场抽查：提供有深海鱼排的批检报告批次 2024.4.1 及第三方检报告，报告编号：2024S0210057，报告时间：2024-02-05；

抽查：调味品/干货/鸡蛋的供方广州海睿食品有限公司，营业执照编号：91440101MA5CLQL22M，食品经营许可证编号：JY14401830275543，资质有效；抽查 2024.09.03 送货单记录，单号：XS202408290028，商品名称：鲜鸡蛋(整)2 件、意大利面 2 包、小米 3 斤、大蒸鱼油 1 箱、老陈醋(锦坤)2 箱、海天生抽黄油 1.91.2 箱等，金额 1315 元；另抽查 2024.08.01、2024.08.20 进货验收记录，来自合作供方，基本符合要求。

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控等，见 H4.3.4.3 条款的审核记录。基本符合。

抽取成品检验相关记录名称：《菜品中心温度记录表》

日期	成品名称/批次	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2024.11.4	2024.11.04 咖喱鸭脯	随机	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 色泽\目测、 香/口尝、味/ 品尝、形/目 测等	中心温度：85℃ 检测合格 2024.11.23 现场查看 凉瓜炒西红柿 96.7℃、酸菜鱼 80.9℃；米饭 92.3℃， 符合 CCP 点熟制 CL 值 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 要求	☒ 合格 ☐ 不合格
2024.11.12	2024.11.12 七豆牛腩	随机	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 色泽\目测、 香/口尝、味/ 品尝、形/目 测等	中心温度：86℃ 检测合格	☒ 合格 ☐ 不合格

7) 致敏物质的管理情况

受审方在《管理手册》中 8.2.2.4 致敏物质的管理进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：鱼类、虾、含麸质的谷物及其制品：小麦粉、酱油、大豆及其制品（酱油、豆制品（大豆、豆腐、豆皮、腐竹等））、鸡蛋、花生；成品：含鸡蛋蛋制品（鸡蛋汤、煮鸡蛋、蒸鸡蛋等）、馒头、包子、水饺、菜肴、豆奶等含有麸质谷物、大豆成分的制成品、鱼类、虾制成品、油炸花生米等含花生成分的制成品；识别基本充分，2024.04.05；识别人：王闯、龚慎增、邹殿章、王细妹；对致敏物质控制措施进行验证，体现在《过敏原验证报告》中，验证人员：王闯 龚慎增，验证结论：符合，日期：2024.04.05，基本符合，现场询问，一般在制定菜单时与顾客进行沟通为主。



8) 食品防护管理情况

受审方在管理手册的第 8.2.2.5 食品防护条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对食品安全防护制度的管理、企业外部安全、企业内部安全、企业内部安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。提供了《食品安全防护评估表》，评估时间：2024.05.13，评估人：细妹 龚慎增 邹殿章：符合；提供了《产品安全防护计划有效性验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：通过以上的评估分析，本公司产品安全防护措施较完备，执行较好，产品安全防护的风险较低，验证人：王细妹 龚慎增 邹殿章 时间：2024.05.14。

——进入公司前，由园区保安监控外来人员并提前预约进入园区，有《外来人员登记表》、进入餐食加工区在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入食堂；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息

9) 食品欺诈预防管理情况

受审方制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食品原料、辅料、包装材料等包括有蔬菜类、水产类、畜禽肉、米面粮油类、干货类；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，识别人员：王闯 龚慎增 邹殿章 王细妹，批准人：邹殿章；时间：2024.04.05。

查见《食品欺诈预防计划验证记录》，验证时间：2024.04.05；确认/验证人：邹殿章，结论：通过对食品欺诈中原料采购、餐饮管理服务过程和制售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食品欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合餐饮企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。现场询问总经理龚小花经理表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由采购部负责，验收由餐饮部负责，未见欺诈情况。

现场询问食品安全小组组长组长邹殿章，表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方由采购部统一管理，未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况

受审方策划了《应急准备和响应控制程序》，并提供了《火灾应急预案演练记录案》、《火灾应急演练记录》，参与人：各部门防火负责以及应急预案小组成员，演练时间 2024.07.01，演练评价：达到预期目标；提供了食物中毒事故演练记录及召回演练记录，未保留演练过程相关记录，已现场沟通整改，下次审核关注；应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

**11) 危害控制计划策划及实施管理情况**

受审方经过对集体用餐配送（热食类食品制售）加工过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

HACCP 小组应为每个 CCP 建立关键限值。一个 CCP 可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。

CCP1：烹饪关键限值：中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

CCP2：餐具消毒 关键限值：消毒时间 $\geq 30\text{min}$ 消毒温度 100°C

OPRP1-2 蔬菜类验收 OPRP1(1) 行动准则：农药残留检测合格

ORPP1-2 肉类验收 OPRP1(2) 行动准则：查验动物检疫合格证明、产品第三方检测报告

公司策划并形成了 2 个 CCP 点及 1 个 OPRP 点：

CCP 点	地点	控制要求 /CL	记录情况	现场显示	结论
熟制 CCP1	餐食加工区	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	抽查《菜品中心温度记录表》，抽查 2024.11.01 中餐回味豆腐 85°C 、晚餐：酱炒肉片 82°C ；2024.11.04 咖喱鱼腩 85°C ；2024.11.15 炒鸡腿；11.16 啤酒鸭 86°C ；	2023.11.23 现场查看 凉瓜炒西红柿 96.7°C 、酸菜鱼 80.9°C ；米饭 92.3°C ，符合 CCP 点熟制 CL 值 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 要求	符合要求
餐具消毒 CCP2	洗消间	消毒时间 $\geq 30\text{min}$ 消毒温度 100°C	提供有《餐饮具消毒记录表》，时间：2024.11.01~11.20，消毒方式：红外消毒，消毒物品：餐盘、饭碗、筷勺，消毒温度： 120°C ，数量 1 批，中晚 消毒时间：7:00 结束时间：8:00 晚餐 13:00 14:30 操作人：王细妹，符合要求；抽查：2024.11.08、2024.11.16、2024.11.18、2024.11.20 等批次消毒记录，管控方式基本相同；	2024.11.21 现场查看 中餐 11.21 7:00 结束时间：8:00；红外线消毒，消毒物品：盘、饭碗、筷勺，消毒温度： 120°C 操作人：数量：1 批； 晚餐：11.21 13:00 结束时间：14:00；红外线消毒，消毒物品：盘、饭碗、筷勺，消毒温度： 120°C 操作人：数量：1 批；操作人：王细妹； 2024.11.22 现场查看 中餐 7:00 结束时间：8:30 红外线消毒，消毒物品：盘、饭碗、筷勺，数量：1 批、消毒温度： 120°C 操作人：王细妹； 抽查《餐饮具消毒记录表》，时间：2024.11.01~11.20，消毒方式：红外消毒，消毒物品：餐盘、饭碗、筷勺，消毒温度： 120°C ，数量 1 批，中晚 消毒时间：7:00 结束时间：8:00 晚餐 13:00 14:30；审核现场查看餐具消毒方式采用洗碗机高温清洗消毒方式，消毒记录与实际操作方式不相符；不符合 CCP2 餐具消毒 CL 值：消毒时间 $\geq$	不符合



					30min 消毒温度 100℃；已开不 符合项整改；	
OPRP 计划						
序号	过程步骤	食 品 安 全 危 害	操作限制	监控程序	责任人	相应记录名称
原料验收 OPRP1	蔬 菜 类 验 收 OPRP1 (1)	化学的：农药 残留	农 药 残 留 检测合格	1. 质检员每批 感官查看，查验 证明；2. 索证农 药残留检测报 告	质检员	抽查进货验收记录 抽供有《蔬菜农药残留快速检测记 录》日期：2024. 11. 01 菜心 检查结 果：阴性 合格；2024. 11. 02 青椒 检 查结果：阴性 合格； 2024. 11. 16 上海青 检查结果：阴性 合格； 现场查看：2024. 11. 21 日上海青 检 测结果：阴性，合格；11. 22 大白菜 检测结果：阴性；合格； 2024 年 09 月 19 日采购验收记录， 送货单 N03435876, 名称：香菇 100 斤、胡萝卜 23 斤、西红柿 23 斤、鸡 蛋 800 个、娃娃菜 300 斤等，收货人： 李**，单据供方盖章；抽查《蔬菜农 药残留快速检测记录》日期：未能提 供该次的农残验收记录，不符合 OPRP1 蔬菜类验收的行动准则农药残



	肉类验收 OPRP1 (2)	生物的：动物 疫病 化学的：兽药 残留、重金属	查验动物 检疫合格 证明、产品 第三方检 测报告	采购质检员 每 批/每年检验检 疫合格证、产品 检验报告	采购质 检员	抽查：2024. 10. 31 批次的商品猪胴体： 动物检疫合格证明 NO 4422442950， 检测机构：广东省广州市番禺动物卫 生监督所 检验日期：2024. 10. 31；肉 品品质合格证明 粤 A 肉 检 NO. 9900570301 生产单位：广州市番 禺食品有限公司大石分公司；生产日 期：2024-10-31 20:55:27(晚场)； 详见 H3. 8\F8. 8. 1 的审核记录； 抽查 2024. 10. 09 日送货单记录单 号：30112201，后肉 8 斤、排骨 4 斤、上肉 120 斤、花肉 188. 4 斤、瘦 肉 200 斤，金额 7289 元猪肉；未能 该批次的提供肉品合格证； 抽查 2024. 11. 08 日光鸭验收记录，送 货单号：4432921，光鸭 210 斤，送货单 位：韦东昌；未能提供该批次动物检 验检疫证明；抽查 2024. 11. 03 光鸡， 送货单号：44329823，送货人：韦东昌； 未能提供的动物检验检疫证明及肉品 合格证；不符合 OPRP1 (2) 肉类验收的 行动准则查验动物检疫合格证明、产 品第三方检测报告； 已开不符合项整改
--	-------------------	----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	-----------	--

现场查看配料、烹饪及餐具消毒等过程，基本与危害控制计划一致。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审方制定了《确认与验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

食品安全小组组长负责；GHP/PRP 验证，每年进行 1 次，由 HACCP 小组进行等，基本符合策划的要求——现场查见《良好卫生规范验证记录表》，验证时间：2024. 05. 15，验证人员：李晓容 龚慎增 邹殿章，结论：良好卫生规范的实施达到预期效果；——现场查见《HACCP 计划验证》，验证时间：2024. 05. 15，验证人员：王闯 龚慎增 王细妹，结论：经最终验证，各关键控制点均严格按照危害控制计划要求有效运行，各工序报表填写与实际相符，最终成品质量符合要求，整个 HACCP 体系处于受控状态；

未能提供菜品及米饭、餐食加工用水、消毒餐具有效的第三方检测报告，见不符合项（3）整改项；——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见餐饮部审核记录。提供了 2024. 05. 15 由 HACCP 小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、， HACCP 计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：公司食品安全和 HACCP 管理体系体系的整体运行满足策划的安排和要求；体系运行有效。 确认人员：王闯 龚慎增 王细妹，批准人员：邹殿章，日期：2024. 05. 15。

13) 文件管理情况

受审方在《食品安全管理和 HACCP 手册》7.5 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

**查文件管理情况：**

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》7.5 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成的文件化的《管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《危害控制计划》、作业文件以及所要求的记录等。

现场查核体系文件在发布前由总经理批准，有版本信息、受控状态标识、文件编号等管理。现场抽查危害控制计划、管理手册，有受控章状态标识。但抽查发现程序文件编号不够规范，现场做沟通。

查见有《受控文件清单》，包括文件名称、文件编号、部门、发行日期、版本号等信息，抽查覆盖了管理手册 TWY-SC-2024、良好卫生规范 TWY-GHP-2023，发行日期：2024 年 1 月 5 日，版本 B/0。有记录编制及批准人员及信息。

查见有《文件发放（回收）登记表》，文件名称号、文件版本编号、发放记录、分发号等信息，现场抽查危害控制计划 TWY-HACCP-2023、分发号：1，总经理，分发日期：2024-01-05，同时抽查手册、食品安全防护计划等的发放控制，控制方式基本相同。控制基本合理。

现场审核期间文件未发生修改。

查外来文件管理情况：

提供《外来文件-法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品召回管理规定、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务许可审查规范、餐饮服务食品采购索证索票管理规定等，基本在有效期内。

查记录管理情况：

受审方编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，现场查见提各部门汇总的记录清单，登记在清单中共 82。基本与实际运行所需记录相匹配。

现场抽查《合格供方评价表》、《送货单》、《订购食品验收及食品留样登记表》、《餐具消毒记录》、《中心温度记录》等 10 份记录，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审方在《HACCP 管理手册》进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。查见编制了《年度审核计划》、《内审实施计划》，公司按照内审计划的要求，于：2024 年 09 月 5-6 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。审核现场与内审组长邹殿章、内审员王细妹面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2024 年 9 月 16 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“管理评审输入资料”“管理评审改进建议项”等记录，查《管理评审报告》，明确了管理评审目的，参加评审人员、评审时间，并对管评结果进行总结。

抽查管评总结论：管理体系文件运行是有效的，方针和目标的贯彻是有效的。

查《管理评审改进建议项》，改进内容：加强全体员工对 HACCP 体系和食品安全管理体系标准的培训，已于 2024 年 9 月 19 日开展培训，提供培训实施记录，完成情况基本合理。现场交流总经理表示上述改进项为公司的薄弱项，需要一直持续给予关注。

现场与总经理龚小花交流管理评审控制情况，基本了解管评流程，但对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。

公司也会定期召开会议对体系运行情况进行总结，尤其是客户需求的落实及食品安全问题等方面，现场建议后期持续关注管评工具的运用，但管评的深入程度方面需持续关注。



管理评审的控制基本符合标准要求。

3.4 持续改进 ☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

受审方在《管理手册》10 章节规定了不合格和纠正措施控制及持续改进的要求，策划了《不合格品控制程序》、《纠正、预防、纠偏措施控制程序》文件规定。

公司领导层通过确保公司食品安全方针的建立，为建立食品安全目标提供框架；日常公司运行过程中通过食品安全目标分解与考核，分析及评价，顾客满意度调查、市场大环境分析等，明确了公司 HACCP 体系和食品安全管理体系的改进方向。通过目标管理、内外部沟通、内审及管理评审、纠正及纠正措施、确认和验证等不断提供公司的 HACCP 体系运行的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：公司定期评审顾客的需求并及时给予落实，严格落实监督管理部门的要求；合规义务实施情况；管理方针、管理目标现状及实施完成状况；内部审核结果；监视和测量、分析及评价结果；HACCP 体系和食品安全管理体系确认验证结果顾客投诉处理等，现场交流总经理，审核周期内未发生食品安全方面的不合格，未发生重大的质量和食品安全事故。

现场抽查公司保存并提供了本年度内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的证据；2024 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，抽查整改闭环不到位，现场已做沟通，作为改进建议。管评输出的 1 个改进项已完成。

原辅料进货验收、餐食加工过程质量及安全性控制、产品放行过程、顾客投诉处理，主要由餐饮部负责，餐饮部负责人表示审核周期内控制较稳定，暂未发现 CCP 点偏离或潜在不安全产品情况。

原辅料、包装材料等采购过程由采购部负责，日常运行过程中，从合格供方采购，未发生采购不合格品情况。现场交流总经理，公司目前对不符合及纠正措施整改有一定的概念，但在闭环方面还有一定的差距。基本具备自我改进的体制，但在系统性、深入程度及规范性方面有待提高。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审方制定有《不合格品控制程序》、《纠正、预防、纠偏措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

日常运行过程中未发生不合格情况，暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况

受审方在《食品安全管理和 HACCP 手册》10.2 条款投诉处理进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。查投诉处理管理情况：餐饮部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练，具体餐饮部审核记录。该公司投诉处理控制符合标准要求。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合



1) 资源保障 (基础设施、监视和测量资源, 关注特种特备)

受审方在管理手册的第 7.1.3 基础设施条款进行了规定, 并策划了《生产设备管理控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》, 为实现产品符合性所需的设施, 如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制; 对工作环境中的人和物的因素进行控制。

——组织位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号 (2#厂房) E 单元一楼、二楼部分, 建筑面积 1500 平方米, 共二层, 一层设有肉类加工间、初加工间、蔬菜加工区、餐具消毒间、备餐间、预进间、烹饪间、餐间清洗间、保温箱清洗间、检测室, 配备有低温库、高温库、食品常温库各 1 间; 受审方目前主要为广州增城区周边企业以及幼儿园提供集体用餐配送 (热食类食品制售) 服务, 仅提供中餐和晚餐, 每次配餐份数约 1100 人次就餐, 餐食加工间布局基本合理, 与平面图基本一致;

查公司主要生产设备、设施: 洗碗机、双头大炒锅、双门蒸柜、双头煲汤炉、单星洗手池、消毒柜、保洁柜、留样柜、配送车辆设备, 基本满足需求, 没有特种设备。无偏离状况的情况, 无将计算机软件用于监视和测量的情况, 设备基本满足需求。

现场查看实现安全产品的实现过程策划的执行情况。

餐食加工间内部的道路采用水泥铺设, 无污染, 可避免灰尘飞扬和积水。周围没有发生不良气味、有毒有害气体、煤烟或其它有碍卫生的设施。没有饲养与生产无关的动物。餐食加工间区域地面、墙面、天花板清洁, 无虫鼠出现, 所有生产采用管道式密闭生产。

公司设备保养提供有《设备设施清单》, 主要的设备维保、维修等管理由餐饮部负责, 部分设备包括昌和蒸箱、昌和蒸汽发生器、邦祥密胺消毒柜、恩博尔洗碗机、德洛鲜肉切丝机、德洛家禽切块机、德洛家禽切块机等由组织自行保养维护, 企业提供了食堂设施设备检修计划维护方案、《设施设备维护、保养计划表》, 记录主要设备: 昌和蒸箱、昌和蒸汽发生器、邦祥密胺消毒柜、恩博尔洗碗机、德洛鲜肉切丝机、德洛家禽切块机、德洛家禽切块机等; 维护保养周期: 1 次/半年、维护保养内容: 清理、检修, 编制人: 王细妹, 审批人: 邹殿章; 未对冷库设施及车辆维保方面系统制定维保计划, 已现场沟通整改, 下次审核关注;

提供有《厨房设备日常保养点检表》记录用消防、气瓶、气管、电气、炉灶、炉具烟罩的点检记录, 抽查 2024.09 点检表记录, 点检结果: 无异常, 检查员: 邹殿章, 另抽查 2204.11 点检记录, 管控方式相同, 基本符合要求;

另提供有广州喜燃能源有限公司的煤气公司工商客户设备安全检查、隐患告知表: 2407003, 检查项目: 钢瓶、瓶组气化间、用气设备间、漏气等, 检测结果: 基本要求, 有安检员及客户代表签字, 日期: 2024.09.11; 查看检查表记录有勾选有安全阀、压力表未定期检验合格的项目, 未能提供检查记录表中该问题项的有效整改措施及验证整改措施有效性的证据, 已开不符合项整改。

另提供有《天然气日常使用检查登记表》检查项目: 天然气管道软管、连接阀门、卡子、有无报警且有效、灭火器、房配置防爆灯、燃气间独立排风等, 抽查 2024.10.08 主心灵深处, 点检结果: 无异常, 点检人: 邹殿章;

询问相关负责人龚经理, 洗碗机现场运行记录与设备供应维保方广州易帮客环保科技有限公司共享, 实时监控运行情况, 每月到场定期维保 1 次, 但未保留洗碗机维保记录, 已建议加强设备保养管理监控。

2) 人员及能力、意识

受审方在《管理手册》中 7.2 进行了规定, 并策划了《人力资源控制程序》;

查从事食品安全工作人员能力管理情况:

——查见《岗位人员任职能力要求》, 覆盖到公司总经理级各部门负责人, 包括年龄、学历、工作经历、工作能力、培训方面的要求。

抽查餐饮部经理岗位任职要求 (审核期间负责人: 邹殿章): 学历: 高中或中专以上 (实际: 高中), 工作经历: 从事过餐饮行业 2 年以上, 熟悉企业产品和有关法律 (实际工作经历: 5-6 年工作经验), 培训: 参加公司组



组织的培训；基本符合岗位任职要求，同时对员工的任职能力进行了评定，查见体现在《员工能力评价记录》中，抽查对餐饮部经理岗位：邹殿章的评价，评价项目：学历、经验、技能方面，评价结论：继续聘用，评价日期：2024-03-01。控制基本合理。同时抽查总经理龚小花、采购部经理龚慎增的岗位任职要求及能力评价，控制方式基本相同。

部门负责人表示公司人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

审核期间确认，体系覆盖人数为 18 人。

2024 年度公司有招聘人员计划，计划招聘 2-3 人，下次审核关注。

查培训过程管理情况：

提供有“2024 年度培训计划”，培训策划内容包括 HACCP 体系标准、餐饮服务技巧、职责权限、操作规程、致敏原知识、法律法规要求等方面的内容，有策划培训方式、培训时间等内容，由人事部 王细妹编制，审批：邹殿章，时间：2024.01.05。查培训的实施情况，体现在《培训记录表》中，**随机抽取：**

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024-01-23	ISO22000:2018/HACCP 标准和食品安全管理法律法规及其他要求	各部门主要人员/8 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-07-09	应急准备与响应作业指导书，安全操作规程	各部门主要人员/8 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-03-27	食品安全和 HACCP 管理体系文件	各部门主要人员/8 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-05-12	食品安全和 HACCP 内部审核	王细妹、李新贵、邹殿章、龚小花	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-09-09	致病原知识培训	各部门主要人员——	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效

相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的的能力。但因目前公司人员变化，培训实施开展的还不够充分，后期会持续关注。同时抽查培训策划对象不够充分，建议结合公司实际运行所需提升方面开展培训策划及培训，提供人员在食品安全方面的能力及意识。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，但与内审组长邹殿章、内审员王细妹面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈总经理龚小花对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。

查健康证管理情况：

提供了人员花名册，健康证上墙管理，有效期 1 年；随机抽取：人事部王细妹健康证（体检日期：2024 年 10 月 22 日）、餐饮部王闯（体检日期：2024 年 10 月 22 日）、邹殿章（体检日期：2024 年 10 月 22 日），均在有效期内，人员能力管理基本合理。

3) 信息沟通

受审方在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.4 章节进行了规定，包括内部沟通、外部沟通、内部报告制度等管理。

现场交流并抽查内部沟通管理情况：

内部主要是部门及内部员工之间的沟通；沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、检查、通知、电话（内外线）等。内容包含：食品安全管理体系和 HACCP 体系建立、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规、客户订餐要求、安全餐饮部方面、产品实现策划方面的内部交流、日常运行中各部门内部的沟通、岗位要求等。



内部沟通情况如：每月的食品安全调度会议，抽查 2024 年 10 月 21 日，沟通内容：各部门负责人，沟通内容：食品原料采购验收、供应商管理、投诉处理情况等方面，沟通方式：月度会议，会议内容跟踪：所有食材必须验证，需要有纸质的供应商采购，落实情况：在日常运行过程中落实。

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司目前运行基本稳定，公司员工对公司发展政策及各项要求有基本的掌握，能够感受到公司的文化情怀。公司建立了专门的渠道如电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至总经理或小组组长，目的是降低食品安全问题的风险及隐患。现场交流部门负责人，其表示审核周期内公司总体运行基本稳定，未发生内部报告情况。

抽查外部沟通管理情况：主要与供方、顾客、市场监督管理部门、认证机构、银行等沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、座谈、现场拜访等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长或总经理负责（参加公司的各类培训等，基本合理），沟通公司餐食在食品安全方面的要求，在安全生产方面的要求，在配送及时性方面、日常监督管理等信息。

外部沟通情况如：2024 年 6 月 12 日，沟通内容：监管现场检查，沟通对象：广州市增城区市场监督管理局，沟通方法：现场检查，责任部门：餐饮部，整改要求：食品存放离墙离地、湿米粉无标签、清洗池未区别使用、未按规定留样、三防不完善：已整改完毕，基本合理。

沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理

受审方在《食品安全管理和 HACCP 手册》7.5 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》7.5 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成的文件化的《管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《危害控制计划》、作业文件以及所要求的记录等。

现场查核体系文件在发布前由总经理批准，有版本信息、受控状态标识、文件编号等管理。现场抽查危害控制计划、管理手册，有受控章状态标识。但抽查发现程序文件编号不够规范，现场做沟通。

查见有《受控文件清单》，包括文件名称、文件编号、部门、发行日期、版本号等信息，抽查覆盖了管理手册 TWY-SC-2024 (B/0)、良好卫生规范 TWY-GHP-2023 (B/0)，发布日期：2024 年 1 月 5 日，版本 B/0。有记录编制及批准人员及信息。查见有《文件发放（回收）登记表》，文件名称号、文件版本编号、发放记录、分发号等信息，控制基本合理。

现场审核期间文件未发生修改。

查外来文件管理情况：

提供《外来文件-法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品召回管理规定、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务许可审查规范、餐饮服务食品采购索证索票管理规定等，基本在有效期内。

查记录管理情况：

受审方编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，现场查见提各部门汇总的记录清单，登记在清单中共 82。基本与实际运行所需记录相匹配。

现场抽查《合格供方评价表》、《送货单》、《订购食品验收及食品留样登记表》、《餐具消毒记录》、《中心温度记录》等 10 份记录，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、管理体系任何变更情况



- 1) 组织的名称、位置与区域: 无
- 2) 组织机构: 无
- 3) 管理体系: 无
- 4) 资源配置: 原人数 15 人现变更为: 18 人;
- 5) 产品及其主要过程: 无
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 无
- 7) 外部环境: 无
- 8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): 无
- 9) 联系方式: 原联系人: 邹殿章, 变更为: 龚小花 电话: 18998803568

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次HACCP体系初审的不符合项 (2) 项, 涉及部门/条款: 01) 餐饮部: H 4. 3. 4. 3; 02) 餐饮部: H3. 6, 均已整改关闭, 验证符合要求, 不符合02) 已整改但监审未能提供定期的验证记录, 见不符合项。

六、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用, 现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

七、被认证方的基本信息及认证范围的表述

1) 基本信息:

公司名称: 广州市同味源餐饮有限公司

注册地址: 广州市增城区永宁街新和北路 36 号 (2#厂房) E 单元一楼、二楼部分

办公地址: 广州市增城区永宁街新和北路 36 号 (2#厂房) E 单元一楼、二楼部分

经营地址: 广州市增城区永宁街新和北路 36 号 (2#厂房) E 单元一楼、二楼部分

2) 认证范围:

H: 位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号 (2#厂房) E 单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送 (热食类食品制售)

F: 位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号 (2#厂房) E 单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送 (热食类食品制售)

八、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 广州市同味源餐饮有限公司的 ☐ 质量 ☐ 环境 ☐ 职业健康安全 ☐ 能源管理体系 ☒ 食品安全管理体系 ☒ 危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	符合	☒ 基本符合	不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效



审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

☒ (H) 保持认证注册

☐ 在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

☐ 推荐认证注册

☒ (F) 在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组： 邝柏臣 吴灿华（F+H实习）



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况,请贵公司按照要求接受监督审核,监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩,以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核,证书将会被暂停,请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司,以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行,请贵单位遵守认证合同相关责任和义务,按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核,有可能提前较短时间通知受审核方,希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS(中国合格评定国家认可委员会)认可标志的认证证书,应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核,如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定,被认证方应接受政府主管部门的抽查;根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时,恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下,可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中,对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉,电话:010-58246011;也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉,以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。

